



FINGERFOOD & VORSPEISEN

Vollkorncrostini mit Avocado und Räucherlachs	5,70
Vollkorncrostini mit Birne und Ziegenkäse gratiniert	5,70
Carpaccio vom gekräuterten Rinderfilet mit mariniertem Rucola und gehobeltem Grana Padano	10,50
Antipastiteller mit gegrilltem Gemüse, getrockneter Tomate, luftgetrockneter Salami, italienischem Landschinken und Grana Padano * ^{3,5}	klein 6,90 normal 8,90
Asiatischer Fingerfoodteller mit Frühlingsrolle, Wan Tan gedämpft oder gebacken, Hähnchensaté und asiatischem Salat * ^{6,12}	klein 6,90 normal 8,90
Ziegenfrischkäse gebacken im Filoteig mit Cranberry und mariniertem Wildkräutern	9,50


SUPPEN

Kohlrabisuppe mit Mango, Curry, Chili, Kokos und gebackenen Kichererbsen	 6,50
Pfifferlingssuppe mit Rucolapesto und Vollkorn	6,50
Exotischer Fischeintopf mit rotem Curry, Tomaten, Chili, Karotten, Staudensellerie und Kartoffeln	normal 7,00 groß 9,00

SALATE


Kleiner gemischter Salat	 4,90
Marinierte Cocktailtomaten mit Pesto, Rucola und Büffelmozzarella	10,80
Salatvariation mit mediterranem Grillgemüse und gratiniertem Ziegenkäse	klein 10,80 normal 14,80
Quinoa-Gemüsesalat mit Chili, Erdbeeren, Avocado und gebratenen Garnelen	klein 10,80 normal 14,80
Salatvariation mit gebratenen Hähnchenstreifen und Joghurt-Limetten-Dressing	klein 10,80 normal 14,80

PASTA

Linguine mit Pfifferlingen, Weißwein, Kräutern, Sahne und Grana Padano	klein 10,80 normal 13,80
Rigatoni-Gemüsepfanne mit Bioseitán, Chili, Soja, Frühlingslauch und Koriander	 klein 11,80 normal 14,80
Tagliatelle mit Tomaten-Weißweinsauce, Chili, Rucola und Lachs	klein 11,80 normal 14,80
Gnocchi mit Parmaschinken, Salbei, Tomaten und Grana Padano ^{*3}	klein 10,80 normal 13,80
Spaghetti mit Hähnchenstreifen, Pfifferlingen, Kräutern und Jus	klein 11,80 normal 14,80
Portion gehobelter Grana Padano	1,00


** Alle Gerichte sind auch mit glutenfreier Pasta möglich

HAUPTGÄNGE

Blumenkohl × 4 Risotto - geröstet - gebacken - Püree dazu marinierte Wildkräuter	16,90
Paprika gefüllt mit feurigem Gemüse-Cous Cous, dazu Pfannengemüse und glasierter Bioseitán	 17,90
Filet von der Dorade mit exotischem Ratatouille und Zitronenrisotto	19,90
Forelle gebraten mit Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln	18,90
Geschmorte Kalbshaxe mit gegrillter Zucchini, getrockneten Tomate und Pfifferlingsrisotto ^{*5}	19,90
Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit mediterranem Grillgemüse und Kräuterkartoffeln ^{*3}	18,90
Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Pilzen und marinierten Wildkräutern	21,90

** Alle Hauptgänge sind auch Low-carb mit einem kleinem Salat möglich.

DESSERT

Himbeer-Rote Bete Sorbet mit Prosecco		6,00
Aprikosenknödel mit Mohn und Vanillesauce		6,00
Beerencrumble mit Ziegenjoghurt-Brombeereis		6,00
Hausgemachtes Tiramisu		4,50

Alle Eissorten sind in **Bio** - Qualität von TONIS handmade organic icecream.

Eiskarte? ... bitte umblättern. →



BIOEIS – LEIPZIGER EISMANUFAKTUR

Ausschließlich rein natürliche und biologisch angebaute Zutaten werden für die Kompositionen der traditionell handgemachten Eiscremes von TONIS handmade organic icecream verwendet. Die Harmonie zwischen reiner Frucht und oftmals einem Hauch von Gewürzen lassen das Geschmackserlebnis besonders werden. Alle Sorten sind Bio, ohne Ei, glutenfrei sowie eine Vielzahl laktosefrei und vegan. Mehr Infos unter: www.bioeisladen.de.

EISKARTE **Bio**

Bourbon-Vanille

Vollmilch (mind. 63% Milchanteil), Sahne, Magermilchpulver, Rohrzucker, Dextrose, Glucose, Inulin, gemahlene Bourbon-Vanille, Johannisbrotkernmehl

2,-
pro Kugel

Schokolade

Vollmilch (mind. 66% Milchanteil), Rohrzucker, Sahne, Kakao, Magermilchpulver, Dextrose, Glucose, Inulin, Johannisbrotkernmehl, Schokosplit (Schokoladenkuvertüre Dunkel 70%, Kokosfett)

Salz Karamell

Vollmilch (mind. 70% Milchanteil), Karamellsauce, Rohrzucker, Magermilchpulver, Inulin, Dextrose, Salz, Johannisbrotkernmehl

Mango

Mangopüree (mind. 37 % Fruchtgehalt), Wasser, Rohrohrzucker, Fruchtzucker, Inulin, frischer Zitronensaft, Johannisbrotkernmehl



Brombeer Ziegenjoghurt

Ziegenjoghurt (mind. 47 % Ziegenjoghurtanteil), Ziegenmilch, Rohrohrzucker, Fruchtzucker, Inulin, Brombeere-Variegato, Johannisbrotkernmehl, Salz

Nougat Praliné

Soja-Milch (mind. 50% Milchgehalt), Nuss-Nougat (vegan), Rohrohrzucker, Dextrose, Glukose, Inulin, Haselnüsse, dunkle Kuvertüre, Johannisbrotkernmehl, Salz, Soja-Magarine, Rapsöl



UND DAZU ...

Gebackene Waffel

2,50

Crêpe

2,-

Erdbeersauce, Schokoladensauce oder Karamellsauce



1,-